

好きな色やその日の気分でチョイスを楽しむランチ
『TART selection』 期間限定で登場！
欧米発祥のセイボリータルト×健康・潤い食材で冬対策も

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、2017年11月1日（水）～11月30日（木）までの間、「ル・マーキー」にてランチタイム限定で、美味しく食べて健康美を目指す「TART selection」が登場します。

欧米では古くから親しまれている、甘くない食事系タルト「セイボリータルト」をホテル椿山莊東京のシェフがアレンジ。ヨーロッパの邸宅のようなしつらえの中で、コースを楽しむかのように前菜・メイン・デザートタルトをそれぞれ選び、お楽しみいただけます。

様々な色やフレーバーの全11種のタルトより、その日の気分や好きな色など、迷いながら選ぶのが楽しいタルトランチが登場します。

前菜は4種からひとつ、お選びいただけます。例えば、「Cheerful Red」。気持ちがりフレッシュするかなのようなフルーツトマトのコンポートに花びらのように削ったチーズをトッピング。

「Simple White」は蟹と胡瓜、セロリラブの爽やかな風味をココナッツのローストで真っ白に覆い、アブルーガと金箔でリユクス感をプラスしました。これからの冬の季節にむけて準備を先取りしたい方におすすめのメインは、乾燥肌対策にも嬉しい潤い食材のタルト「Moist Black」を。コラーゲンたっぷりの牛ホホ肉の赤ワイン煮込みにアーモンドでさらに潤いをチャージ。

使われる食材は他にも、スーパーフードのキヌアや、抗酸化作用が高いと言われる魚介類、アーモンド、トルコの国民食として親しまれ、高栄養価の注目食材「ブルグル」など、美や健康を意識する女性に嬉しい内容です。デザートは、ご提供の直前に熱々にキャラメリゼする洋梨のクレームブリュレや甘酸っぱいベリーがたっぷりの「Berry Berry Red」など上品な甘みと写真に撮りたくなるような愛らしさ、サクサク食感も味わえる至福のラインナップです。

「TART selection」には3種のタルトに、グリーンミネストローネスープと、カモミールティーを注ぐオリジナルフレッシュハーブティーもセットになっており、豊かな気持ちを感じていただけるランチです。

お腹が満たされた後は、涼風吹きぬける庭園の散歩で、ホテルライフを存分にご堪能いただけます。



『TART selection』

■ 概要

◆メインバー「ル・マーキー」『TART selection』

お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2017年11月1日(水)~11月30日(木)
 - 時間 : 12:00~L.O.14:30 (16:00 CLOSE)
 - 料金 : 3,000円 ※消費税込み、サービス料別
※ビールがセットになったプラン 4,200円、
シャンパンがセットになったプラン 4,500円 もご用意しております。
 - 内容 : ・タルト3種
(前菜4種、メイン4種、デザート3種からそれぞれ1種ずつのチョイス)
・グリーンミネストローネスープ
・フレッシュハーブティー

 - メニュー例 : 【前菜】
 - ・Tender Pink
茄子のピューレとじゃがいもにサーモンマリネの叩きを乗せケッパーベリーなどで装飾
 - ・Simple White
蟹、胡瓜、セロリラブの爽やかなペーストを甘くないココナッツローストで覆った真っ白なタルト
【メイン】
 - ・Saffron Yellow
サフラン風味に炊いた高栄養価食材ブルグルに海老、帆立、レモンなどで飾ったパエリア風
 - ・Moist Black
コラーゲン豊富と言われる牛ホホ肉の赤ワイン煮込みにナッツを乗せた潤い食材のタルト
【デザート】
 - ・Fresh Vanilla
歯ざわりのよいパートシュクレにキューブ状のフレッシュフルーツと上品な甘さのカスタードクリームをデコレーション
 - ・Sweet Canary
ご提供直前に表面を香ばしくキャラメリゼする洋梨のタルト
- など

- 予約開始 : 2017年10月1日(日)

※数に限りがあるため、ご希望のタルトをお選びいただけない場合がございます。
※写真はイメージです。仕入れ状況等により内容が変更になる場合がございます。

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当: 大野・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com